Автор: Administrator
16.02.2018 00:00 - Обновлено 08.03.2018 15:27



Предлагаем вам рецепт одного из замечательных блюд французской кухни с удивительным названием бризоль. Надо заметить, что встречается несколько вариантов классической версии блюда, каждый из которых порадует вас своим превосходным вкусом.

Бризоль – это своеобразные блинчики, которые готовятся из фарша с яйцами. Начинка для них может быть весьма разнообразной, применяются сочетания овощей, грибов, сыра, всевозможных соусов. Готовые бризоли, свернутые рулетами или сложенные пополам, перед подачей укладывают на блюдо, добавив при этом зелень или нарезку из свежих овощей.

## Общие советы по приготовлению бризолей

1. В подготовленный фарш надо добавить соль и специи, потом полученную смесь отбить и поделить на порционные шарики. Далее каждый из них надо раскатать, предварительно поместив мясной шар между двумя кусками полиэтиленовой пленки.
2. Яичную основу готовят путем взбивания яиц с солью, молоком, сливками или водой.
3. Ответственный момент – выпекание бризолей. На плоскую тарелку наливают порцию яичной смеси, кладут в нее раскатанный шар фарша и затем аккуратно содержимое тарелки перемещают на разогретую сковороду с маслом. Получается блин, нижняя часть которого - яичная смесь, а верхняя- мясная. Обжариваем его с обеих сторон.

## Классический рецепт бризолей из фарша с яйцами

Для приготовления блюда потребуется нежирный свино-говяжий или только говяжий фарш. Помимо перца и соли можно еще использовать и другие специи, к примеру, прованские травы или смесь хмели-сунели. Также заметим, что вместо майонеза подойдет смесь из сметаны и горчицы, а зеленый лук можно заменить репчатым.

**Перечень необходимых компонентов:**

- фарш – 400 г;
- яйца – 6 шт.;
- молоко – 100 мл;
- зелень – 1 пучок;
- майонез – 150 г;
- сыр – 120 г;
- зеленый лук – 1 пучок;
- огурцы маринованные – 2 шт.;
- чеснок – 2 зубка;
- соль, перец, масло.

**Способ приготовления**

1. Начните с подготовки яичной смеси, для чего поместите в отдельную миску яйца, соль, перец и молоко и все хорошенько взбейте.
2. Потом займитесь фаршем, добавьте к нему соль и перец, тщательно перемешайте и отбейте. После этого надо поделить его на одинаковые части (6 шт.) и потом каждую скатать в виде шарика.
3. Теперь каждый мясной шар вам надо будет разместить между двумя кусками пленки и аккуратно раскатать, после чего переложите его в заранее подготовленную плоскую тарелку с порцией яичной смеси. Далее все содержимое тарелки разместите на разогретой сковороде и обжарьте с двух сторон. Бризоль готов.
4. Чтобы получить начинку, измельчите огурцы, лук, зелень, чеснок и смешайте их с майонезом и сыром.
5. И, наконец, наполните бризоли начинкой и сверните их рулетом.